



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MERCİMEK SALATASI

1 su bardağı yeşil mercimek
4 adet taze soğan
3 diş sarımsak
1 adet közlemiş kırmızı biber
2 adet sivri biber
1 demet maydanoz
1 çay bardağı bulgur
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kimyon

Mercimekleri, dört dakika haşlayıp süzün. Üzerine su koyup bu kez 15 dakika haşlayın. Tencereye bulguru koyun, mercimek yumuşayana kadar pişirip soğumaya bırakın. İnce kıyılmış kırmızı ve yeşil biberi, maydanozu, taze soğanı ekleyin. Ezilmiş sarımsak, baharatlar ve yağını da koyup iyice karıştırın.